Ingrid Chópite
el arte de hacer
galletas
LOS LIBROS DE
EL NACIONAL

Indice

Consejos para elaborar unas deliciosas galletas 3

Galletas dulces

Polvo de hornear casero 5
Galletas de avena 6
Alfajores con licor 7
Galletas con frutas confitadas 8
Galletas dominó 9
Galletas de avena y coco 10
Galletas de avena Yeye 11
Galletas de avena, miel y pasas 12
Galletas de chocolate y leche condensada 13
Galletas de avena con chispas de chocolate 14
Galletas de mantequilla con chocolate 15
Galletas de nueces y chispas de chocolate 16
Galletas chocoalejandro 17
Galletas alemanas de Navidad 18
Galletas al chocolate 20
Garabatos de chocolate 21
Galletas de coco 22
Galletas portuguesas 23
Galletas chinas 24
Galletas de almendras 25
Galletas bretonas 26
Galletas australianas 27
Galletas de mantequilla danesas 28
Galletas africanas 29
Galletas noruegas 30
Galletas Anzac 31
Galletas Adriana 32
Galletas de ciruela 33
Galletas con piñones 34
Galletas de almidón 35
Galletas con canela y azúcar 36
Galletas Valentina 37

Galletas de limón 38
Galletas de mermelada 39
Polvorones de nuez 40
Galletas de girasol 41
Galletas de corazones 42
Galletas de vainilla 43
Roscas de naranja 44
Polvorones de licor 45
Galletas de jengibre 46
Besitos 48
Galletas caseras 49
Galletas de azúcar 50
Pasta seca 51
Lenguas de limón y naranja 52
Galletas de naranja 53
Galletas de higos 54
Galletas de miel 56
Galletas de soda y chocolate 58
Galletas de fibra con chispas de chocolate 59
Galletas de mantequilla de maní 60
Galletas de agua 61

Consèjos para elaborar unas deliciosas galletas

Aquí se ofrecen algunos consejos sencillos y muy útiles que le ayudarán al momento de preparar sus galletas favoritas.

Engrasado de las bandejas de hornear

A menos que la receta indique lo contrario, siempre se engrasan las bandejas.

Conservación de la masa

Si desea preparar masa para galletas y conservarla por un largo tiempo, sólo debe colocarla dentro de una bolsa de plástico y congelarla. Así la masa dura hasta un mes.
También es importante saber que para una prolongada conservación conviene sustituir la mantequilla por margarina, pues resiste mejor el paso del tiempo; aunque no hay que olvidar que la mantequilla le otorga un sabor mucho más delicado y agradable a las galletas.

Horneado de las galletas

Si se va a trabajar con masa para galletas que estaba guardada en la nevera, se debe pasar la masa del congelador al refrigerador. Es decir, no se debe sacar de la nevera para que se descongele rápidamente, si no dejarla dentro para que se descongele poco a poco. Después que la masa está descongelada se puede amasar y formar las galletas.
Por otra parte, el que la masa esté fría es muy bueno, pues cuando se hornean las galletas quedan crujientes y con una textura parecida a la del hojaldre.
Por último, es fundamental hornear las galletas sólo por el tiempo necesario, pues si se exceden terminan resultando duras.

Conservación de las galletas

Una vez horneadas, se recomienda guardar las galletas en bolsas de celofán o en latas que tengan tapa, pues así se mantienen frescas por mayor tiempo. El guardarlas en bolsas o recipientes de plástico no contribuye a su conservación.

Aunque las galletas después de horneadas mantienen su frescura durante una o dos semanas, es conveniente guardarlas junto con un trozo de pan para evitar que se pongan rancias.

Galletas para obsequiar

Si desea compartir con sus familiares, amigos o seres queridos sus deliciosas galletas, lo puede hacer guardándolas en una muy bonita lata de aluminio decorada. No habrá nadie que se resista a este regalo tan maravilloso.

Galletas dulces

Polvo de hornear casero

Para realizar toda la variedad de las recetas que se encuentran en este libro se emplean dos recetas básicas: la del polvo de hornear casero y la de la masa madre.

Ingredientes

100 gramos de bicarbonato de sodio
100 gramos de cremor tártaro
50 gramos de maicena

Preparación

Mezclar los tres ingredientes y guardar en un frasco de vidrio con una tapa que cierre herméticamente.

¿Sabía usted...

El cremor tártaro (tartrato ácido de potasio) se usa en repostería para evitar la cristalización del azúcar, aumentar el volumen de las masas y para estabilizar las claras de huevo. Es un derivado que se obtiene en el proceso de elaboración de vinos.

Galletas de avena

Ingredientes

360 gramos de pasas
200 gramos de hojuelas de avena
270 gramos de mantequilla
130 gramos de azúcar
100 gramos de melaza de caña
2 huevos
8 gramos de extracto de vainilla
6 gramos de levadura
4 gramos de sal
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Utensilio

Plástico para envolver

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema y añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Agregar el resto de los ingredientes y amasar hasta que todo quede bien unido. No importa que la masa quede un poco blanda. Colocar la masa sobre el plástico y enrollar formando un cilindro de masa. Refrigerar el cilindro hasta que se endurezca y cortar en ruedas delgadas. Disponer las galletas sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada, y hornear por 15 minutos.

Alfajores con licor

Ingredientes

100 gramos de maicena
1 taza de dulce de leche o arequipe
1 taza de coco rallado
500 gramos de a azúcar pulverizada
250 gramos de manteca vegetal
400 gramos de harina de trigo leudante
½ copita de coñac
½ cucharadita de esencia de vainilla
La ralladura de ½ limón
Manteca vegetal para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar a 250°F (125°C). Mezclar la maicena con la harina de trigo y la ralladura de limón. Disponer la manteca derretida y el azúcar en un bol y amasar hasta lograr una mezcla homogénea y algo quebradiza. Añadir el coñac y la esencia de vainilla. Después, incorporar poco a poco la mezcla de maicena y harina y amasar bien. Extender la masa sobre una superficie lisa enharinada y cortar círculos de masa pequeños. Disponer las galletas en una bandeja de horno engrasada y enharinada. Hornear por 15 minutos y dejar enfriar. Separar las galletas en dos grupos. Cubrir el centro de un grupo con dulce de leche, colocar las otras galletas encima y untar los bordes con el dulce. Espolvorear los alfajores con el coco.

Galletas con frutas confitadas

Ingredientes

1 de taza de azúcar
1 tazas de frutas confitadas
1½ taza de crema de leche para batir
3½ de taza de harina de trigo cernida
2 cucharadas de agua
1 huevo
1 cucharadita de licor de café
Mantequilla o margarina para engrasar y
harina para enharinar la bandeja

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Disponer el huevo, el licor de café y la mitad del azúcar en un bol grande, y batir con la batidora de 4 a 5 minutos para obtener una mezcla espesa. Cernir la harina sobre la mezcla y unir con una espátula. Verter la mezcla en el molde usando una cuchara. Esto sirve para formar las galletas. Meter el molde en el horno ubicándolo en el centro de la rejilla y hornear por 20 minutos. Sacar el molde del horno y dejar enfriar. Colocar las frutas confitadas en una bandeja. Disponer el azúcar que queda en una olla y cubrir con agua. Calentar y dejar hervir hasta que se haga un caramelo y retirar del fuego. Bañar las galletas con las frutas confitadas con el jarabe y el licor de café. Dejar reposar por 30 minutos. Decorar las galletas colocando un poco de crema batida y frutas sobre cada una.

Galletas dominó

Ingredientes

3 tazas de harina de trigo cernida
1 taza de azúcar
½ taza de aceite
2 huevos
100 gramos de chocolate rallado
2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
Una pizca de sal
Margarina o manteca vegetal para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Batir el azúcar junto con el aceite y añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Agregar el resto de los ingredientes, dejando de último el chocolate, y amasar bien.
Extender la masa sobre una superficie lisa enharinada y luego, con la ayuda de un cortador especial o simplemente con una tapita, cortar las galletas
Disponer las galletas en una bandeja de horno engrasada y enharinada. Hornear por 15 minutos o hasta que el borde de las galletas comience a dorarse.

Galletas de avena y coco

Ingredientes

3 tazas de hojuelas de avena
1 taza de harina de trigo leudante
1 taza de aceite
1 taza de azúcar
1 taza de coco rallado
1 taza de leche
2 huevos
1 cucharada de canela
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
Pasas y nueces al gusto
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Mezclar todos los ingredientes secos y formar un "volcán". Incorporar los huevos, el aceite y la leche en el centro del volcán y mezclar muy bien. Con la ayuda de una cuchara, disponer porciones pequeñas de mezcla sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada. Hornear de 10 a 15 minutos o hasta que se vean doradas.

Galletas de avena Yeye

Ingredientes

2½ tazas de avena en hojuelas
2 tazas de harina de trigo para todo uso
1 taza de azúcar
1 huevo
2 barritas de margarina sin sal de 200 gramos
2 cucharaditas de polvo de hornear
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa compacta. Formar pequeñas bolas de masa y colocar sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada. Las bolitas deben quedar separadas unas de otras. Hornear por 20 minutos.

¿Sabía usted...

El cultivo de la avena tiene su origen en Asia Central y, al contrario que en la actualidad, su cultivo no fue un elemento importante en las culturas antiguas. Se le consideraba una mala hierba que crecía junto a otros cereales más consumidos en aquellas épocas, como el trigo o la cebada.

Galletas de avena, miel y pasas

Ingredientes

2 tazas de hojuelas de avena
1½ tazas de harina de trigo para todo uso
1 taza de uvas pasas picadas
¼ de taza de azúcar moscabada
¾ de taza de miel
¾ de taza de aceite
3 cucharadas de leche
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 200°F (100°C).
Disponer el aceite y el azúcar en un bol, y batir hasta unir. Añadir, sin dejar de batir, la harina, la miel, la avena y la leche y mezclar bien. Agregar las pasas. Formar bolas de masa pequeñas, colocar sobre una bandeja de horno engrasada y aplanar levemente.
Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que las galletas se vean ligeramente doradas.

¿Sabía usted...
En la mitología griega, Zeus, de niño, fue alimentado con miel de abejas y leche de cabras.

Galletas de chocolate y leche condensada

Ingredientes

1 taza de leche condensada
1 taza de avena en hojuelas
200 gramos de chocolate
½ taza de nueces o almendras picadas
1 cucharada de mantequilla
1 cucharadita de esencia de vainilla
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Disponer la leche condensada, la mantequilla y el chocolate en una olla, llevar a fuego bajo y revolver constantemente hasta que todo quede bien unido. Retirar la olla del fuego e incorporar la avena las nueces y la esencia de vainilla.
Formar bolitas de masa, con la ayuda de una cuchara, sobre una bandeja de horno engrasada. Se debe dejar cierta distancia entre las bolas de masa. Hornear de 10 a 20 minutos.

¿Sabía usted...
El inglés William Newton comprobó, en 1835, que la leche podía ser conservada calentándola y agregándole azúcar. 20 años después un norteamericano, Gail Borden, fundará la primera fábrica de leche concentrada azucarada.

Galletas de avena con chispas de chocolate

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo leudante
2½ tazas de avena triturada
1½ taza de nueces picadas
1 taza de mantequilla
1 taza de azúcar
1 taza de azúcar morena
200 gramos de chocolate rallado
100 gramos de chispas de chocolate
2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de soda
½ cucharadita de sal

Preparación

Precalentar el horno a 375ºF (180°C).
Batir la mantequilla junto con las dos clases de azúcar hasta obtener una crema. Agregar los huevos, la esencia de vainilla, la harina, la avena, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de soda, y batir hasta que todo quede bien unido. Formar bolitas de masa con la ayuda de una cuchara, y disponer sobre una bandeja de horno sin engrasar. Se debe dejar un espacio entre las bolas de masa. Hornear por 10 minutos. Dejar que se enfríen un poco y despegar de la bandeja usando una espátula.

Galletas de mantequilla con chocolate

Ingredientes

1½ taza de harina de trigo para todo uso
½ taza de azúcar
¼ de taza de cacao en polvo
¾ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 yema de huevo
1 cucharadita de esencia de almendra

Preparación

Precalentar el horno a 375ºF (180°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la yema y la esencia de almendra, y batir hasta que todo quede bien unido.
A parte, mezclar la harina y el azúcar y añadir, poco a poco, a la mezcla de mantequilla.
Formar bolitas de masa, con la ayuda de una cuchara, sobre una bandeja de horno sin engrasar. Se debe dejar un espacio entre las bolas de masa.
Hornear de 7 a 9 minutos. Dejar que se enfríen un poco y despegar de la bandeja usando una espátula.

¿Sabía usted...

El coco es la palmera más cultivada e importante del mundo y tiene una vida útil de cuarenta a cincuenta años.

Galletas de nueces y chispas de chocolate

Ingredientes

1½ taza de harina de trigo leudante
1 taza de chispas de chocolate
½ taza de azúcar
¼ de taza de nueces picadas
100 gramos de mantequilla
½ cucharada de bicarbonato de sodio
1 cucharada de esencia de vainilla
1 huevo batido
Una pizca de sal
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir el huevo junto con el azúcar y la esencia de vainilla en un bol. Añadir la harina, poco a poco, cernida junto con el bicarbonato y la sal, y mezclar todo muy bien. Agregar las chispas de chocolate y la nuez, y mezclar. Formar bolitas de masa y disponer sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 10 a 15 minutos o hasta que se vean doradas.

¿Sabía usted...

Las nueces pueden prevenir las enfermedades cardíacas ya que ayudan a disminuir los niveles de colesterol.

Galletas chocoalejandro

Ingredientes

3½ tazas de harina leudante
2 tazas de chispas de chocolate
1 taza de almendras picadas
1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
¾ de taza de azúcar
¾ taza de azúcar morena
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal

Preparación

Precalentar el horno a 375°F (180°C).
Disponer los azúcares, la mantequilla y el huevo en un bol y mezclar. Añadir el bicarbonato, la harina, la sal y la esencia de vainilla y mezclar bien. Incorporar las almendras y las chispas de chocolate y amasar bien.
Formar bolitas de masa con ayuda de una cuchara y disponer sobre una bandeja de horno, **sin engrasar**. Las bolitas de masa deben estar a unos 2 centímetros de distancia entre sí.
Hornear durante 10 minutos o hasta que se vean ligeramente doradas. Estas galletas siempre quedan suaves en el centro. Dejar enfriar y remover con un espátula.

Galletas de nueces y chispas de chocolate

Ingredientes

1½ taza de harina de trigo leudante
1 taza de chispas de chocolate
½ taza de azúcar
¼ de taza de nueces picadas
100 gramos de mantequilla
½ cucharada de bicarbonato de sodio
1 cucharada de esencia de vainilla
1 huevo batido
Una pizca de sal
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir el huevo junto con el azúcar y la esencia de vainilla en un bol. Añadir la harina, poco a poco, cernida junto con el bicarbonato y la sal, y mezclar todo muy bien. Agregar las chispas de chocolate y la nuez, y mezclar. Formar bolitas de masa y disponer sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 10 a 15 minutos o hasta que se vean doradas.

¿Sabía usted...

Las nueces pueden prevenir las enfermedades cardíacas ya que ayudan a disminuir los niveles de colesterol.

Galletas chocoalejandro

Ingredientes

3½ tazas de harina leudante
2 tazas de chispas de chocolate
1 taza de almendras picadas
1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
¾ de taza de azúcar
¾ taza de azúcar morena
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal

Preparación

Precalentar el horno a 375°F (180°C).
Disponer los azúcares, la mantequilla y el huevo en un bol y mezclar. Añadir el bicarbonato, la harina, la sal y la esencia de vainilla y mezclar bien. Incorporar las almendras y las chispas de chocolate y amasar bien.
Formar bolitas de masa con ayuda de una cuchara y disponer sobre una bandeja de horno, **sin engrasar**. Las bolitas de masa deben estar a unos 2 centímetros de distancia entre sí.
Hornear durante 10 minutos o hasta que se vean ligeramente doradas. Estas galletas siempre quedan suaves en el centro. Dejar enfriar y remover con un espátula.

Galletas alemanas de Navidad

Ingredientes

½ kilo de harina de trigo leudante
½ taza de miel tibia
1 taza de azúcar
½ taza leche tibia
1 huevo
100 gramos de mantequilla
50 gramos de nueces picadas
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharada rasa de manteca vegetal
1 cucharadita rasa de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela en polvo
La ralladura de 1 limón o 1 naranja
½ cucharadita de clavo de olor en polvo
½ cucharadita nuez moscada en polvo
Mantequilla o margarina para engrasar
Mostacillas comestibles de colores para decorar

Utensilio

Cortador de galletas

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Disponer la mantequilla, la manteca y la miel en una olla y llevar a fuego bajo, sin dejar que hierva, hasta que todo se diluya. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Verter en un bol, agregar las especias, la ralladura y el bicarbonato disuelto en la leche, y mezclar muy bien. Añadir los huevos, las nueces y la harina, poco a poco, y mezclar hasta obtener una masa suave y homogénea.
Colocar la masa sobre una superficie lisa enharinada y amasar. Extender la masa usando un rodillo hasta obtener un grosor de 0,5 centímetros. Cortar las galletas y disponer en una bandeja de horno engrasada. Hornear de 15 a 20 minutos.
Mientras, preparar un almíbar con hirviendo en agua el azúcar y el cacao.
Sacar las galletas del horno, disponer sobre una superficie lisa y pintar con el almíbar.
Por último, decorar con las mostacillas de colores.

¿Sabía usted...

Las galletas como postre tradicional datan de la época del imperio romano. Eran uno de los manjares principales servidos durante las Saturnales, fiestas en honor a Saturno, de gran alegría y libertad. En estas celebraciones el orden social se invertía y los señores y hombres libres obsequiaban a sus servidores y esclavos con galletas y otros tipos de postres y comida.

Galletas al chocolate

Ingredientes

120 gramos de harina de trigo leudante
100 gramos de chocolate amargo
100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
100 gramos de azúcar
1 huevo
2 cucharadas de cacao en polvo
½ cucharadita de café instantáneo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Engrasar y enharinar una bandeja de horno.
Batir la mantequilla junto con el azúcar y el huevo hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Agregar la harina, el bicarbonato, el cacao, el café y el chocolate cortado en trocitos, y mezclar muy bien. Formar bolitas de masa con ayuda de una cuchara, disponer sobre la bandeja de horno y aplanar ligeramente. Hornear por 15 minutos.

Garabatos de chocolate

Ingredientes

2½ tazas de harina de trigo leudante
2 barras de mantequilla
1 paquete de queso crema
1 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharada de esencia de vainilla
Cobertura de chocolate derretida para bañar las galletas

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Batir la mantequilla junto con el queso crema y el azúcar hasta obtener una crema. Añadir la harina y la esencia de vainilla y luego refrigerar la mezcla para que se espese un poco.
Sacar la masa del refrigerador y estirar ligeramente. Cortar palitos de masa, retorcer como si se estuviera formando un tronillo y disponer sobre una bandeja de horno. Bañar los "tornillos" con el chocolate derretido.
Hornear de 12 a 15 minutos.

Galletas de coco

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de mantequilla
½ taza de azúcar morena
1 taza de coco rallado
1 huevo
½ de azúcar blanca
Una pizca de bicarbonato de sodio
75 gramos de crema de leche
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Derretir las chispas de chocolate en baño de María.
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema y añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Agregar el resto de los ingredientes, incluso el chocolate, y amasar hasta que todo quede bien unido.
Colocar la masa sobre el plástico para envolver y enrollar para formar un cilindro de masa. Refrigerar el cilindro hasta que se endurezca y cortar en ruedas delgadas. Disponer las galletas sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada, y hornear por 15 minutos.

Galletas portuguesas

Ingredientes

1 kilo de harina de trigo leudante
1 kilo de azúcar
½ kilo de coco rallado
½ kilo de margarina
4 huevos
2 cucharaditas de polvo de hornear
La ralladura de 2 o 3 limones
Margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Cernir la harina en un bol o sobre una superficie lisa y abrir un hueco en el centro como si se tratase de un volcán. Verter los ingredientes en el centro del "volcán" de harina, mezclar y amasar bien. Se debe amasar hasta obtener una masa homogénea que no se pegue a los dedos. Cubrir la masa con un paño seco y dejar reposar por unos 15 minutos. Luego, formar bolitas de masa pequeñas, aplanar suavemente y disponer en el molde. Se debe dejar un espacio de 2 centímetros entre cada galleta. Hornear hasta que las galletas se vean doradas. Sacar el molde del horno y con ayuda de una paleta desmoldar las galletas sobre un paño. Dejar enfriar. Una vez frías, guardar las galletas en un frasco de vidrio con tapa hermética.

Galletas chinas

Ingredientes

4 tazas de harina de trigo leudante
1 lata de leche condensada
1 frasco de cerezas rojas
150 gramos de mantequilla
150 gramos de manteca vegetal
2 claras de huevo
1 cucharadita de polvo de hornear
2 cucharaditas de esencia de vainilla
Una pizca de cucharadita de sal
Azúcar para espolvorear
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno 300°F (150°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la leche condensada y mezclar bien. Cernir la harina junto con el polvo de hornear y la sal.
Batir las claras de huevo a punto de nieve, añadir la esencia de vainilla e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
Formar bolitas de masa, pasar por azúcar y colocar una cereza en el centro. Disponer las bolitas de masa sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada y hornear por 20 minutos. **No se deben dorar.**

Galletas de almendras

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo leudante
2 tazas de almendras molidas
1 huevo
1 taza de azúcar
2 barras de mantequilla a temperatura de ambiente
Una pizca de sal
Azúcar pulverizada para decorar
Canela en polvo para decorar
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Utensilio

Cortador de galletas

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave. Estirar la masa sobre una superficie lisa enharinada y cortar las galletas deseadas.
Engrasar y enharinar una bandeja de horno. Disponer las galletas en la bandeja y hornear por 20 minutos.
Decorar las galletas con el azúcar y la canela.

Galletas bretonas

Ingredientes

125 gramos de harina de trigo para todo uso
80 gramos de pasas
50 gramos de margarina
50 gramos de azúcar pulverizada
1 huevo
1 huevo para barnizar la superficie
Una pizca de canela
Una pizca de sal
Harina de trigo para enharinar
Mantequilla o margarina para engrasar

Utensilio

Cortador circular de galletas grande

Preparación

Precalentar a 400°F (200°C).
Mezclar todos los ingredientes en un bol y refrigerar por 1 hora. Estirar la masa sobre una superficie lisa enharinada usando un rodillo. Cortar las galletas y pintar con el huevo batido. Dibujar líneas sobre las galletas usando un tenedor y colocar una pasa en el centro presionando ligeramente. Disponer las galletas en una bandeja de horno apenas engrasada y hornear hasta que se vean doradas.

Galletas australianas

Ingredientes

1 taza de harina de trigo
1 taza de hojuelas de avena
¾ de taza de coco rallado
¾ de taza de azúcar fina
125 gramos de mantequilla
2 cucharadas de agua hirviendo
1½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharada de miel
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Engrasar dos bandejas de horno.
Mezclar la harina con la avena, el coco y el azúcar, y reservar. Disponer la mantequilla y la miel en una olla, calentar y remover hasta que la mantequilla se derrita. Disolver el bicarbonato en el agua y agregar a la mezcla anterior. Incorporar la mezcla de harina y unir bien.
Formar bolitas de masa usando una cuchara y disponer en las bandejas. Las bolas de masa deben estar a unos 6 centímetros de distancia entre sí. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que se vean doradas y estén crujientes. Sacar del horno y dejar reposar.

Galletas de mantequilla danesas

Ingredientes

1 taza de harina de trigo
150 de gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
50 gramos de almendras peladas y molidas muy finas
1 huevo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 200°F (100°C).
Trocear la mantequilla y mezclar con la harina y las almendras. Añadir el huevo y el azúcar y amasar bien. Guardar la masa en una bolsa plástica y refrigerar por 30 minutos. Sacar la masa del refrigerador y formar bolitas de masa medianas. Aplanar las bolitas para que tengan de 4 a 5 centímetros de diámetro y 1 centímetro de espesor. Disponer las galletas sobre una bandeja de horno engrasada y hornear de 7 a 10 minutos.

Galletas africanas

Ingredientes

1 taza de harina de trigo para todo uso
100 gramos de mantequilla
½ taza de cacao en polvo
3 cucharadas colmadas de azúcar
3 yemas de huevo sancochadas
1 huevo
Azúcar para decorar
Guindas para decorar
Harina de trigo para enharinar
Mantequilla o margarina para engrasar

Utensilio

Cortador de galletas

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Mezclar todos los ingredientes, menos los que son para decorar, y amasar por 5 minutos aproximadamente. Extender la masa sobre una superficie lisa y enharinada hasta que tenga 0,5 centímetros de grosor. Cortar las galletas con el cortador, disponer sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada y hornear por 15 minutos.
Sacar la galletas del horno, dejar enfriar y despegar de la bandeja. Espolvorear con el azúcar y colocar una guinda en el centro.

Galletas noruegas

Ingredientes

500 gramos de harina de trigo leudante
500 gramos de mantequilla
200 gramos de azúcar pulverizada
8 yemas de huevo sancochadas
Mantequilla o margarina para engrasar

Utensilios

Manga de pastelería
Boquilla dentada

Preparación

Precalentar el horno a 280°F (140°F).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Sin dejar de batir, incorporar las yemas y, al final, la harina. Trabajar la masa hasta que se despegue de los dedos.
Colocar la masa en la manga con la boquilla y formar galletas sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear por 10 minutos.

Galletas Anzac

Ingredientes

1 taza de harina de trigo leudante
1 taza de hojuelas de avena
125 gramos de mantequilla
¾ de taza de coco rallado
¾ de taza de azúcar fina
2 cucharadas de agua hirviendo
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharada de miel
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Disponer la harina, la avena, el coco y el azúcar en un bol y mezclar. Unir la mantequilla y la miel en una olla, calentar y remover hasta que se derrita la mantequilla.
Disolver el bicarbonato en el agua, agregar a la mezcla anterior y mezclar bien.
Engrasar con la mantequilla dos bandejas de horno.
Formar bolitas de masa usando una cuchara y disponer en las bandejas. Las bolitas de masa deben estar a unos 6 centímetros de distancia entre sí. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que se vean doradas y estén crujientes. Sacar del horno y dejar reposar.

Galletas Adriana

Ingredientes

500 gramos de harina de trigo leudante
¼ de kilo manteca vegetal
¼ de taza de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
Azúcar pulverizada y canela para decorar

Utensilio

Cortador de galletas

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Cernir la harina en un bol o sobre una superficie lisa y abrir un hueco en el centro como si se tratase de un volcán. Verter la manteca y el azúcar en el centro del "volcán" de harina y amasar bien. Añadir el bicarbonato poco a poco, sin dejar de amasar, hasta obtener una masa suave y homogénea que no se pegue a los dedos.
Estirar la masa sobre una superficie lisa enharinada usando un rodillo hasta obtener 1 centímetro de grosor. Cortar las galletas y disponer en una bandeja sin engrasar. Hornear de 10 a 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar. Decorar las galletas con el azúcar pulverizada y la canela.

Galletas de ciruela

Ingredientes

150 gramos de ciruela sin hueso
100 gramos de chocolate amargo
½ taza de harina de todo uso
1 cucharada de brandy
3 cucharadas de crema de leche
50 gramos de chocolate amargo para decorar

Preparación

Disponer las ciruelas en un bol, cubrir con el brandy y dejar macerar por 1 hora. Pasado el tiempo, escurrir, secar y triturar las ciruelas.
Cortar el chocolate en trozos, colocar junto con la crema de leche en una olla y derretir en baño de María. Incorporar las ciruelas al chocolate derretido, la harina de trigo y mezclar todo. Retirar del fuego y dejar reposar.
Cortar el chocolate restante en trozos y mezclar con la masa de ciruela. Formar bolitas de masa y aplanar un poco.
Refrigerar las galletas por 1 hora antes de servir.

¿Sabía usted...

La ciruela es una fruta que crece fácilmente en los sembradíos y tierras templadas. Existen más de 300 tipos distintos de ciruela, lo cual confirma la abundancia de esta fruta y su importancia.

Galletas con piñones

Ingredientes

120 gramos de harina de trigo leudante
50 gramos de mantequilla
50 gramos de azúcar
30 gramos de piñones
1 yema de huevo
1 cucharada de crema de leche
Levadura en polvo
Una pizca de bicarbonato

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Disponer la mantequilla en una olla, calentar hasta derretir, dejar reposar y mezclar con el azúcar hasta obtener una mezcla suave. Después, añadir la levadura, mezclar e incorporar la harina, la yema, la crema de leche y el bicarbonato.
Con la ayuda de una cuchara, disponer porciones pequeñas de mezcla sobre una bandeja de horno engrasada. Colocar sobre cada porción de mezcla unos piñones. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que se vean doradas y estén crujientes. Sacar del horno y dejar reposar.

Galletas de almidón

Ingredientes

2 tazas de almidón de yuca
1 taza de azúcar
2 yemas de huevo
½ litro de leche hervida con canela
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de polvo de hornear

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Disponer el almidón, el azúcar, el bicarbonato, el polvo de hornear, las yemas y la mantequilla en un bol y amasar bien. A medida que se amasa, verter la leche, poco a poco, hasta obtener una masa suave y homogénea. Formar bolitas de masa, colocar en una bandeja de horno engrasada y aplanar ligeramente con un tenedor. Hornear hasta que se vean doradas y crujientes.

¿Sabía usted...

El almidón aporta casi el 80% de las calorías consumidas por las personas en los carbohidratos de la dieta habitual, por ejemplo en el pan. Los almidones que se usan en la industria alimenticia provienen de las semillas de cereales como el maíz y el trigo y de algunos tubérculos como la papa y la batata.

Galletas con canela y azúcar

Ingredientes

3 tazas de harina de trigo leudante
250 gramos de mantequilla
1 taza de azúcar pulverizada
2 cucharaditas de esencia de vainilla
2 cucharadas de azúcar para espolvorear
Canela en polvo para espolvorear
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar pulverizada hasta obtener una crema. Añadir la harina y la esencia de vainilla y amasar. Formar bolitas de masa con las manos enharinadas y colocar sobre una bandeja de horno engrasada separadas entre sí. Hornear de 10 a 12 minutos o hasta que las galletas estén bien doradas. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar y canela.

¿Sabía usted...

El nombre canela viene de la palabra italiana canna, que significa 'caña' y de cannella que sería su diminutivo.

Galletas Valentina

Ingredientes

1¾ de taza de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
200 gramos de cereal
2 huevos
150 gramos de margarina
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
¼ de cucharadita de sal
Margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Disponer la margarina en un bol grande, agregar el azúcar gradualmente y batir. Se debe batir hasta obtener una crema homogénea. Incorporar, poco a poco, la harina de trigo y mezclar bien. Añadir la sal, el bicarbonato, los huevos y la esencia de vainilla. Por último, agregar el cereal y mezclar. Formar bolitas de masa con las manos enharinadas y colocar sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 10 a 12 minutos o hasta que las galletas estén bien doradas.

Galletas de limón

Ingredientes

3 tazas de harina de trigo para todo uso
½ taza de margarina a temperatura ambiente
1 huevo
1 taza de leche
5 cucharadas de azúcar
1 cucharada de bicarbonato de sodio
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharadita de nuez moscada

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Unir la harina junto con el bicarbonato de sodio y la nuez moscada.
Disponer la margarina, el azúcar y los huevos, previamente batidos, en un bol. Incorporar la mezcla anterior y mezclar muy bien. Añadir el jugo de limón y la leche, y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Estirar la masa sobre un superficie lisa y enharinada y cortar las galletas.
Disponer las galletas sobre una bandeja de horno engrasada y hornear por 30 minutos aproximadamente.

Galletas de mermelada

Ingredientes

3 de tazas de harina de trigo leudante
½ taza de azúcar pulverizada
200 gramos de mantequilla
1 yema de huevo
1 cucharada de esencia de vainilla
Mermelada de naranja o durazno al gusto
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar a 350°F (175°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar pulverizada hasta obtener una crema. Añadir la harina y la yema de huevo de forma alternada y amasar hasta obtener una masa homogénea.
Guardar la masa en una bolsa plástica y refrigerar por 1 hora. Sacar la masa del refrigerador y formar bolitas de masa medianas. Aplanar levemente las bolitas, hacer un hueco en el medio y llenar con mermelada. No se debe usar mucha mermelada para evitar que se escurra. Disponer las galletas sobre una bandeja de horno engrasada y hornear de 12 a 15 minutos.
Las galletas también se pueden decorar con almendras fileteadas antes de ser horneadas.

Polvorones de nuez

Ingredientes

1½ taza de harina de trigo leudante
¾ de taza de azúcar
100 gramos de mantequilla o margarina
¼ de taza de nuez molida
1 yema de huevo
1 cucharada de esencia de vainilla
1 cucharada de ralladura de limón o naranja
½ cucharada de polvo para hornear
Una pizca de sal
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar a 350°F (175°C).
Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Guardar la masa en una bolsa plástica y refrigerar por 1 hora. Sacar la masa del refrigerador y formar bolitas de masa. Aplanar un poco las bolitas y disponer sobre una bandeja de horno engrasada.
Hornear de 12 a 15 minutos.

Galletas de girasol

Ingredientes

1 taza de azúcar morena
200 gramos de margarina
250 gramos de harina de trigo leudante
100 gramos de semillas de girasol
75 gramos de hojuelas de avena
50 gramos de pasitas
2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ cucharadita de polvo de hornear
Una pizca de sal
Margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Unir todos los ingredientes, reservando 50 gramos de semillas de girasol, y amasar bien. Formar bolitas de masa, pasar por las semillas de girasol restantes y disponer sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 10 a 15 minutos.

Galletas de corazones

Ingredientes

200 gramos de harina de trigo leudante
150 gramos de margarina
125 gramos de azúcar en polvo
100 gramos de almendras molidas
2 yemas de huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 clara de huevo para decorar
Una pizca de sal
Almendras fileteadas para decorar

Utensilios

Plástico para envolver
Cortador de galletas con forma de corazón

Preparación

Precalentar a 350°F (175°C).
Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Guardar la masa cubierta con plástico para envolver y refrigerar por 2 horas. Sacar la masa del refrigerador y extender sobre una superficie lisa y enharinada hasta obtener 0,5 centímetros de grosor. Cortar corazones de masa y barnizar con la clara de huevo batida. Decorar con las almendras y hornear de 12 a 15 minutos.

Galletas de vainilla

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de manteca vegetal
1 taza de azúcar
½ taza de azúcar moscabada
1 huevo
1 cucharada de esencia de vainilla
1 cucharadita de cremor tártaro
Una pizca de sal
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Cernir la harina, junto con el cremor tártaro y la sal en un bol. Batir la manteca e incorporar el azúcar, el huevo y la esencia de vainilla. Formar un "volcán" con la harina, hacer un hueco en el medio, verter la mezcla de manteca y amasar muy bien. Se debe obtener una masa suave y homogénea. Formar barritas de masa y hacer cortes en la superficie con un cuchillo. Disponer las barritas sobre una bandeja de horno enharinada con suficiente espacio entre sí.
Hornear por 15 minutos o hasta que las galletas se vean doradas.

Roscas de naranja

Ingredientes

3 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
1 taza de manteca vegetal
2 huevos
½ cucharada de ralladura de una naranja
Azúcar para decorar
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Utensilio

Cortador de galletas hueco

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Cremar la manteca e incorporar la harina cernida, el azúcar, los huevos, uno a uno, y la ralladura de naranja y amasar muy bien. Extender la masa sobre una superficie lisa y enharinada hasta obtener un grosor de 0,5 centímetros aproximadamente. Cortar las circunferencias de masa con el cortador y torcer para formar las roscas. Disponer las roscas sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que las roscas se vean ligeramente doradas. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar. Si no dispone de un cortador de galletas hueco, puede usar dos vasos, uno más ancho que otro, para obtener las circunferencias de masa.

Polvorones de licor

Ingredientes

3 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
1 taza de manteca vegetal
1 cucharada de canela molida
½ copa de ron
½ cucharada de bicarbonato de sodio
Azúcar para espolvorear

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir la manteca junto con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar poco a poco el aguardiente, la canela, la harina, y el bicarbonato, y amasar muy bien. Dejar reposar la masa por 15 minutos y extender sobre una superficie lisa y enharinada hasta obtener un espesor de 1 centímetros aproximadamente.
Cortar los polvorones usando un vaso de boca ancha, o un cortador, y disponer sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 15 a 20 minutos hasta que se deshagan al contacto. Espolvorear con azúcar.

Galletas de jengibre

Ingredientes

3¼ tazas de harina de trigo leudante
¾ taza de azúcar
¾ taza de melaza
150 gramos de mantequilla
5 cucharaditas de jengibre en polvo
2 cucharaditas de canela en polvo
1 cucharada de cacao en polvo
½ cucharadita de clavo molido
¾ cucharada de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de nuez moscada
Harina de trigo para espolvorear

Utensilio

Cortador de galletas

¿Sabía usted...

Hoy en día, la avena es uno de los cereales más importantes para el hombre. Es un alimento básico por su gran carga nutritiva: hierro, calcio, potasio, fósforo y muchas vitaminas.

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Disponer todos los ingredientes secos en un bol y mezclar bien.
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Añadir la melaza y mezclar muy bien usando una paleta. Incorporar, poco a poco, los ingredientes secos, y amasar con las manos para asegurarse de que todo quede bien unido.
Dividir la masa en tres partes, guardar en bolsas plásticas y refrigerar para que se enfríen y se vuelvan más firmes.
Cuando las masas estén firmes, sacar del refrigerador y dejar que se pongan a temperatura ambiente. Estirar las masas sobre una superficie lisa y enharinada ligeramente hasta que queden de más o menos medio centímetro de espesor. Cortar las galletas con ayuda de un cortador y disponer sobre una bandeja de horno sin engrasar separadas entre sí. Hornear por 15 minutos o hasta que las galletas se vean doradas.
Con esta receta también se pueden hacer casitas y muñecos de jengibre.

¿Sabía usted...

En el archipiélago de Seychelles, ubicado en pleno Océano Indico, entre Tanzania y Madagascar, está la isla Praslin, en la que se produce una asombrosa variación de coco llamada Coco de mar cuyo tamaño y peso normal alcanza los 40 centímetros de diámetro y los 30 kilos de peso. La creencia de los habitantes de la isla es que esta semilla de coco tiene fuertes poderes afrodisíacos, sugeridos por su forma y dimensiones.

Besitos

Ingredientes

3½ tazas de maicena
½ taza de azúcar
125 gramos de mantequilla
5 yemas de huevo
2 cucharadas de leche líquida
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir el azúcar junto con la mantequilla hasta obtener una crema. Agregar las yemas y mezclar muy bien. Cernir la maicena sobre una superficie lisa, añadir la mezcla anterior y amasar. Si la masa está muy seca, se debe agregar la leche. Formar bolitas de masa y disponer, separadas entre sí, sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada. Hornear hasta que los besitos se vean dorados.

Para preparar pastas de otros sabores sólo se deben agregar algunos ingredientes. Por ejemplo, para elaborar pasta seca con sabor a almendra se agregan 200 gramos de almendras ralladas muy finas; para que sepa a vainilla se agrega 1 cucharada de esencia de vainilla y 80 gramos de avellanas finamente ralladas; y para que sea de chocolate se incorpora a la preparación 50 gramos de cacao en polvo, 50 gramos de chocolate rallado y 1 cucharada de ron.

Galletas caseras

Ingredientes

2½ tazas de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
100 gramos de mantequilla
3 huevos
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla
Mantequilla o margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Preparación

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Batir los huevos junto con el azúcar, la mantequilla y la vainilla. Incorporar la harina y el polvo de hornear poco a poco, y batir hasta obtener una crema espesa. Disponer porciones pequeñas de la mezcla usando una cuchara sobre una bandeja de horno engrasada y enharinada. Las porciones masa debe quedar separadas unas de otras. Hornear por 15 minutos.

¿Sabía usted...

La paja de avena es utilizada para alimentar el ganado vacuno y ovino. También se ha demostrado las propiedades de la avena en el campo de la cosmetología ya que sus componentes mantienen la piel hidratada y suave.

Galletas de azúcar

Ingredientes

3¾ tazas de harina de trigo leudante
1½ taza de azúcar
200 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
2 huevos a temperatura ambiente
2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 cucharadita bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Disponer todos los ingredientes secos en un bol y mezclar bien.
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Añadir los huevos, uno a uno, y la esencia de vainilla. Incorporar poco a poco los ingredientes secos y mezclar. Dividir la masa en varias partes, guardar en bolsas plásticas y refrigerar para que se enfríen y se vuelvan más firmes. Cuando las masas estén firmes, sacar del refrigerador y dejar que se pongan a temperatura ambiente. Estirar las masas sobre una superficie lisa y enharinada hasta obtener un espesor de 0,5 centímetros aproximadamente. Cortar las galletas con ayuda de un cortador y disponer sobre una bandeja de horno sin engrasar. Hornear por 15 minutos o hasta que las galletas se vean doradas.

Pasta seca

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
250 gramos de mantequilla o margarina
2 huevos
1 cucharada de esencia de vainilla
Una pizca de sal

Preparación

Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Incorporar los huevos, uno a uno, y la esencia de vainilla. Cernir la harina, agregar a la mezcla anterior y amasar bien hasta obtener una masa suave y homogénea. Guardar la masa en una bolsa de plástico y refrigerar por 1 hora.
Después estirar la masa sobre una superficie lisa y enharinada hasta obtener un espesor de 0,5 centímetros aproximadamente. Cortar las galletas con ayuda de un cortador y disponer sobre una bandeja de horno sin engrasar. Hornear por 10 minutos o hasta que las galletas se vean doradas en los bordes.

Lenguas de limón y naranja

Ingredientes

200 gramos de harina de trigo para todo uso
170 gramos de azúcar
125 gramos de cobertura de chocolate semi amargo
50 gramos de naranja confitada picada finamente
20 gramos de limón confitado picada finamente
2 huevos
1 cucharadita de ralladura de naranja
1 cucharadita de ralladura de limón
Chocolate derretido para decorar

Utensilios

Papel parafinado
Manga pastelera
Boquilla redonda grande

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Batir los huevos junto con el azúcar hasta punto de nieve y añadir la ralladura de naranja y limón. Agregar la harina cernida y mezclar bien. Incorporar las frutas confitadas. Dejar reposar la masa por 1 hora aproximadamente. Cubrir una bandeja de horno con papel parafinado. Colocar la masa dentro de una manga pastelera con una boquilla redonda grande y formar tiras de masa de unos 5 centímetros de largo sobre la bandeja. Hornear de 15 a 20 minutos. Dejar enfriar y bañar con chocolate derretido.

Galletas de naranja

Ingredientes

200 gramos de harina de trigo leudante
200 gramos de mermelada de naranja
3 huevos
125 gramos de azúcar
100 gramos de cobertura de chocolate negro
1 vaso de crema de leche para batir
Una pizca de sal

Utensilio

Papel parafinado

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Batir la crema de leche y, sin dejar de batir, incorporar el azúcar, los huevos y la sal. Añadir la harina a la mezcla anterior y luego la ralladura de naranja. Forrar una bandeja de horno con papel parafinado. Con la ayuda de una cuchara, formar bolitas de masa sobre la bandeja de horno y aplanar un poco. Se debe dejar espacio suficiente entre cada galleta. Hornear de 10 a 15 minutos.
Despegar las galletas del papel parafinado y dejar enfriar. Untar la mitad de las galletas con mermelada y cubrir con la otra mitad para obtener así unas atractivas galletas rellenas. Derretir el chocolate en baño de María y dibujar líneas de chocolate sobre las galletas.

Galletas de higos

Ingredientes

Para la masa

2 tazas de harina de trigo leudante
1 taza de azúcar
1 taza de nueces picadas
1 taza de higos picados
3 huevos
¼ de kilo de mantequilla
¼ de taza de leche
1 cucharadita de polvo de hornear

Para la cubierta

2 tazas de azúcar
½ taza de agua hirviendo
Unas gotas de jugo de limón
Colorante vegetal verde

Preparación de la masa

Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Remojar los higos en la leche por 30 minutos.
Batir la mantequilla junto con los huevos y el azúcar hasta obtener una crema. Añadir los demás ingredientes y mezclar hasta obtener una masa blanda. Extender la masa sobre una bandeja de horno y hornear por 20 minutos.

Preparación de la cubierta

Disponer el azúcar junto con el agua y el jugo de limón en un bol y mezclar. Agregar el colorante y mezclar. Cuando la masa esté horneada, barnizar con la preparación anterior y dejar enfriar. Cortar en cuadros.

¿Sabía usted...

La leche ha sido y es parte fundamental del hombre a lo largo de la historia, no sólo por su valor nutritivo sino por haber estado siempre ligada a fenómenos culturales como la religión y la tecnología. Es conocido el carácter sagrado que tiene la vaca en el mundo hindú. Para los antiguos hebreos, la riqueza de un hombre podía ser medida por la cantidad de vacas y de leche de que disponía. Durante el siglo XIX fueron muchos los esfuerzos por mejorar y diversificar la producción de leche.

Galletas de miel

Ingredientes

1 kilo de harina de trigo leudante
225 gramos de margarina
200 gramos de azúcar morena
1¼ taza de agua
2 huevos
100 gramos de miel
1 cucharada de bicarbonato de sodio
Harina de trigo para espolvorear

Utensilio

Plástico para envolver
Cortador de galletas circular grande

¿Sabía usted...

La miel es una palabra griega que deriva de la palabra Melissa, que significa abeja.

Preparación

Precalentar el horno a 320°F (160°C).
Verter el agua junto con la miel y el azúcar en una olla y cocinar hasta que hierva. Retirar del fuego y dejar enfriar.
Cernir el bicarbonato con la harina, disponer en un bol grande, hacer un hueco en el medio y colocar allí la margarina y los huevos. Incorporar, poco a poco, la mezcla de azúcar con miel y amasar bien hasta obtener una masa suave. Cubrir el bol con plástico para envolver y dejar reposar por 2 horas.
Una vez reposada, estirar la masa formando un rectángulo grande. Espolvorear la masa con un poco de harina de trigo y doblar en dos. Estirar nuevamente la masa en dirección de la abertura. Este procedimiento se debe repetir cinco veces más procurando no romper la masa. Si esto pasa se debe dejar descansar antes de volver a doblar.
Cuando se haya doblado y estirado la masa cinco veces, estirar hasta obtener un espesor muy fino, menor a medio centímetro.
Cortar las galletas con el cortador, colocar sobre una bandeja de horno engrasada y hornear por 30 minutos.

¿Sabía usted...

La miel era parte fundamental de la cocina de la Antigua Grecia. También era costumbre mezclar la miel y el vino que luego era utilizada en las ceremonias que se hacían para honrar a los dioses.

Galletas de soda y chocolate

Ingredientes

4 tazas de harina de trigo leudante
5 tazas de avena pulverizada
3 tazas de nueces trituradas
2 tazas de mantequilla
2 tazas de azúcar
2 tazas de azúcar morena
2 cucharadas de soda
½ taza de chispas de chocolate
100 gramos de chocolate rallado
4 huevos
2 cucharadas de polvo de hornear
2 cucharadas de esencia de vainilla
1 cucharada de sal

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Pulverizar la avena en la licuadora o en un procesador de alimentos. Batir la mantequilla junto el azúcar morena y el azúcar blanca hasta obtener una crema. Incorporar los huevos y la esencia de vainilla y batir. Mezclar la harina junto con la avena, la sal, el polvo de hornear y la soda. Añadir todo el chocolate y las nueces. Formar bolitas pequeñas de masa y disponer sobre una bandeja de horno.
Hornear por 10 minutos.

Galletas de fibra con chispas de chocolate

Ingredientes

3 tazas de avena en hojuelas
1½ taza de harina de trigo para todo uso
1 taza de margarina o mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de pasas
1 taza de nueces
1 taza de chispas de chocolate
2 huevos
½ taza de azúcar morena
½ taza de azúcar blanca
5 cucharadas de afrecho
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela
Una pizca de sal
Mantequilla o margarina para engrasar

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una crema. Añadir los huevos y la esencia de vainilla y batir. Unir la harina con el afrecho, el bicarbonato, la canela y la sal y revolver bien. Incorporar la avena, las pasas, las chispas de chocolate y mezclar. Distribuir la mezcla, usando una cuchara, sobre una bandeja de horno engrasada. Hornear de 10 a 12 minutos o hasta que las galletas se oscurezcan.

Galletas de mantequilla de maní

Ingredientes

2½ tazas de harina de trigo leudante
1 taza mantequilla, sin sal, a temperatura ambiente
1 taza de mantequilla de maní
1 taza de azúcar
1 taza de azúcar morena
2 huevos
1½ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal

Preparación

Precalentar el horno a 375°F (180°C).
Batir las mantequillas junto con los azúcares hasta obtener una crema. Agregar los huevos y mezclar bien. Cernir la harina junto con el bicarbonato y la sal, incorporar a la mezcla anterior y amasar bien. Guardar la masa en una bolsa de plástico y refrigerar por 1 hora.
Formar bolitas de masa con las manos y disponer sobre una bandeja de horno separadas entre sí. Aplanar las bolitas usando un tenedor. Hornear por 10 minutos o hasta que las galletas se vean doradas.

Si se desea preparar lenguas de piña, se sustituye el limón y la naranja confitada, así como su ralladura, por piña confitada, canela en polvo y esencia de vainilla, respectivamente.

Galletas de agua

Ingredientes

2 kilos de harina de trigo leudante
1 litro de agua
1 taza de azúcar
1 pizca de sal
1 cucharadita de polvo de hornear

Preparación

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Mezclar todos los ingredientes en un bol y amasar hasta obtener una masa suave y homogénea.
Cubrir el bol con plástico para envolver y dejar reposar por 15 minutos. Una vez reposada, estirar la masa formando un rectángulo grande. Espolvorear con un poco de harina de trigo y doblar en dos. Estirar nuevamente la masa en dirección de la abertura. Este procedimiento se debe repetir tres veces más procurando no romper la masa. Si esto pasa se debe dejar descansar antes de volver a doblar.
Cuando se haya doblado y estirado la masa tres veces, estirar hasta obtener una mas más delgada.
Cortar las galletas con el cortador, colocar sobre una bandeja de horno engrasada y hornear de 20 a 30 minutos.